


# Menuplan, uge 29 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 13/7	Torskerognssalat m/ kapers og dild Dagens pålæg m/ pynt	Medisterpølse m/ brun sovs, kartofler og kålsalat Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 14/7	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns i asparges	Stegt kalvelever m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og asier Ymerfromage m/ saftsovs  Menu ønske - stort tillykke til Margit 90 år, 4 sal 
Onsdag d. 15/7	<u>Grill i haven:</u> Marineret kotelet m/ stegte kartoffelbåde og broccolisalat m/ rosiner, æbler og cremefraiche	Blomkålssuppe m/ rugbrøds croutoner Bagt hvid fisk m/ (hel spinat/gulerødder, fløde), kartofler og grøn salat
Torsdag d. 16/7 Sildedag	Stegte sild i eddike m/ løg og æg Wienersalat m/purløg	Biksemad m/ spejlæg, rugbrød og syltet rødbeder Citronkoldskål m/ ristet havregryn
Fredag d. 17/7	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og ristet løg	Moussaka m/ aubergine, kartofler, løg og græsk salat Græsk yoghurt m/ frugtkompot
Lørdag d. 18/7	Æggesalat m/ purløg Rullepølse m/ rå løg og sky	Hamburgerryg m/ stuvet spinat, kartofler og smør dampet gulerødder Pandekager m/ is
Søndag d. 19/7	Tomat sild m/ rå løg Paté m/ drueagurk	Klar suppe m/ urter, kød og melboller og flutes Æbletærte (crumble) m/ vanilje skyrcrème (Dessert skal lunes før servering og server cremen ved siden af)